

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE



Blanc Elégant Naturellement

Le nez est plus fermé sur ce champagne issu exclusivement de nos plus belles parcelles du Mesnil sur Oger.

Nous reconnaissons toujours ce côté fruits frais (ananas et agrumes) auquel viennent s'ajouter de jolies notes florales.

La bouche est droite, directe et raffinée. La minéralité vient surprendre la gourmandise de cette dégustation.

La finale iodée et légèrement saline lui donne un caractère bien différent.

La fraîcheur remarquable de cette cuvée nous laisse entrevoir un apéritif idéal. Son association avec un beau homard est également un accord parfait que nous vous recommandons.

Assemblage : 2012

Terroir : Le Mesnil - sur - Oger Grand Cru

Chardonnay : 100%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville

Chef de caves : Patrick Guillaume

Date de mise en bouteille : Avril 2013 (bouchée liège)

Date des premiers dégorgements : Avril 2018

Dosage : 2 g/L

PUR MESNIL

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

